



# Yoghurt Punt Naturel

## SLAGYOGHURT

### YOGHURT PUNT NATUREL

#### INGREDIËNTEN (28 cm ring)

- 1000 gram Slagyoghurt®
- 75 gram ForPastry Bavaroisepoeder\*
- 200 ml water
- bodem naar wens



OPKLOPPEN  
6-10 MINUTEN



KOELEN



DIEPVRIES  
STABIEL

## WERKWIJZE

### 1. Opkloppen

1000 gram Slagyoghurt® opkloppen met een gardemixer in ca. 6-10 minuten.

### 2. Mengen en monteren

75 gram ForPastry Bavaroisepoeder Neutraal oplossen in 200 ml lauwwarm water (circa 30 C°).  
Monteer de luchtige Slagyoghurt® en de oplossing van bavaroisepoeder met elkaar.

### 3. Portioneren

De vulling is nu klaar om in een vorm op een bodem te gieten.

### 4. Terugkoelen

Plaats het gebak vervolgens in de koeling en koel minimaal 2 uur terug voor presentatie. Invriezen kan ook.

### 5. Presenteren

Decoreer naar wens en uw gebak is klaar voor presentatie in de koelvitrine!

\*ForPastry Bavaroisepoeder heeft een lagere dosering als veel reguliere bavaroisepoeders. Hierdoor blijft de frisse yoghurtsmaak van Slagyoghurt behouden en voegt u niet onnodig veel suiker toe.

## Tip

Voeg een smaakcompound of verse fruitpuree toe voor een frisse smaakvariant.